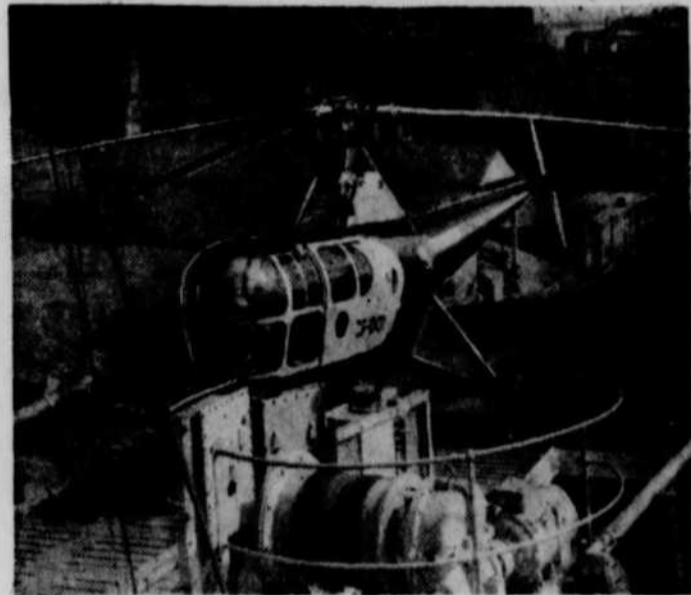


ACTUALITES



LE C.D. HOWE est la grande nouveauté dans la marine de l'Arctique. On le voit à son arrivée dans le port de Montréal. Ce nouveau vaisseau remplacera le Nascope qui a coulé il y a trois ans. Le C. D. Howe a été construit à Lauzon, Qué.



CET HELICOPTERE fait partie de l'équipement du C. D. Howe. Cet appareil sera sans doute d'une grande utilité pour l'équipage et les passagers du vaisseau voyageant dans les régions glacées du Nord.



IMPUISSANTS à se frayer une place à bord du convoi, des femmes et des enfants ont pris place sur les bords de la locomotive d'un train de réfugiés quittant Suwon. Cette ville est tombée il y a quelque temps aux mains des Coréens du Nord. Cette ville située à 20 milles de Séoul a été évacuée quand les communistes ont continué leur marche vers le sud, après la prise de Séoul.



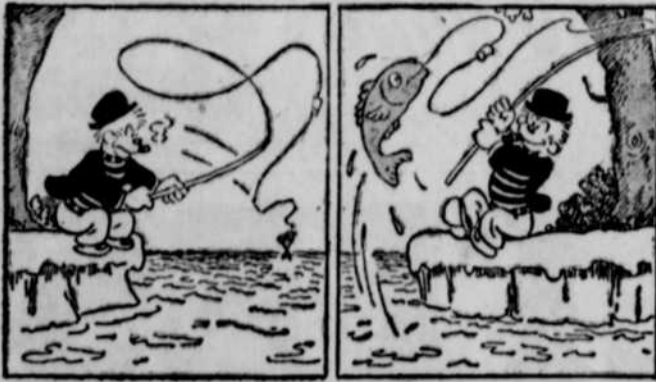
LA LIGNE NOIRE indique le territoire des Coréens du Sud tombé récemment aux mains des troupes communistes des Coréens du Nord. Les Sudistes ont perdu du terrain même avec l'aide des Américains. Le président Truman a déclaré que les Etats-Unis n'avaient jamais été défaits et qu'ils ne le seraient pas davantage cette fois-ci.



CES SOLDATS COREENS réparent les dommages causés sur le terrain d'aviation de Suwan par les bombardements des avions construits par la Russie. On voit à l'arrière plan, un avion F-82, avarié au sol.

UN ABITIBIEN
MISSIONNAIRE A
L'ILE MAURICE

BOZO



FOXO REARDON



oooooooooooooooooooooooooooo

TOUS LES JOURS
LA MEILLEURE
MUSIQUE
sur les ondes de

CKRN-CKVD-CHAD

oooooooooooooooooooooooooooo

PERE VAILLANCOURT C.S.S.p.



LE PERE LAURENT VAILLANCOURT, C.S. Sp. a été onze ans missionnaire à l'Ile Maurice, dans le sud-ouest de l'Océan Indien, à 9,500 milles de l'Angleterre. Il est le fils de feu William Vaillancourt, maître barbier d'Amos, décédé au mois d'août 1949. Ce dernier fut parmi les pionniers de la ville d'Amos. Le révérend père Laurent Vaillancourt a fait ses études primaires à Amos. Il poursuit ensuite ses études secondaires au collège du Sacré-Coeur à Sudbury et au collège Saint-Alexandre de la Gatineau. Il traversa ensuite en France, et fit ses études théologiques au Séminaire des Missions à Chevilly, Paris.

Il se donna ensuite aux Noirs de l'Ile Maurice. Il y passa sans interruption, onze ans de sa vie, à prêcher, à rendre service, à soigner; à démontrer en paroles et en actes, les beautés du christianisme et du catholicisme.

Présentement, il prend du repos dans sa famille, mais son zèle missionnaire le poussant toujours, il profite de l'occasion pour faire connaître son champ d'apostolat à ses concitoyens de l'Abitibi.

COMMENT AIDER LES MISSIONS DES PP. DU ST-ESPRIT:

- 1—par des prières et des sacrifices
- 2—en se consacrant à cette oeuvre comme Père ou comme Frère.
- 3—en favorisant autour de soi les VOCATIONS MISSIONNAIRES
- 4—en offrant des messes basses ou des grand'messes
- 5—en achetant "FADA PETRUS", vie du P. Patenaude, missionnaire canadien du Cameroun (\$1.15 franco)
- 6—en s'abonnant au BULLETIN DES PP. DU ST-ESPRIT (Revue mensuelle, \$0.75 par année ou \$1.09 d'abonnement de soutien).
etc. — etc. — etc.

Pour tout DON, ABONNEMENT ou RENSEIGNEMENT, on peut s'adresser au Père L. VAILLANCOURT, C.P. 830, Amos, ou au R. P. Provincial, 3136 le Blvd. Westmount, Montréal 6.

Les Pères du St-Esprit

Le Père Laurent Vaillancourt d'Amos, qui fut missionnaire pendant onze ans à l'Ile Maurice, dans l'Océan Indien, est actuellement en tournée de propagande dans le Diocèse d'Amos. Nous voulons profiter de ce séjour de l'un de nos Missionnaires de l'Abitibi, pour entretenir nos lecteurs de quelques points saillants de l'admirable Congrégation Missionnaire des Pères du St-Esprit si peu connue au Canada.

FONDATION ET RESTAURATION:

En 1703, Claude Poullart des Places, jeune avocat de Rennes, fonde à Paris la Société des Messieurs du Saint Esprit. Jusqu'en

1848, le jeune institut fournira, par lui-même ou par les élèves de son Séminaire de Paris, des Prêtres résidents ou des Missionnaires pour les colonies françaises. A partir de 1730, le Canada eut sa part de ces apôtres, parmi lesquels se distinguèrent les abbés Maillard et Leloutre, en Acadie.

La Société du St-Esprit, affaiblie par la Révolution, reçut un sang nouveau lors de sa fusion avec la Congrégation des Missionnaires du Saint Coeur de Marie, en 1848, dont le fondateur était un Juif converti, le P. François Marie-Paul LIBERMANN.

L'EPOPEE NOIRE:

Depuis quelques années se dresse à Dakar la "CATHEDRALE DU SOUVENIR AFRICAINE". Ce monument de l'art africain rappelle le travail, le sacrifice de tous les héros qui ont payé de leur sang l'expansion de la civilisation chrétienne en Afrique, et au premier rang desquels, dans l'ordre du temps et par le nombre, se placent les PP. du SAINT-ESPRIT.

A ce point de vue, il est intéressant de parcourir les jalons historiques des premières missions des Noirs au siècle dernier:

- 1841—Le P. J. D. Laval, C. S. Sp. à Maurice.
- 1844—Les Missionnaires du St-Esprit au Gabon.
- 1845—Les Missionnaires du St-Esprit au Sénégal.
- 1845—Les Jésuites à Madagascar.
- 1850—Les Pères Oblats de Marie Immaculée au Natal.
- 1858—Les Missions Africaines de Lyon à Sierra-Leone.
- 1863—Les Pères du Saint-Esprit au Congo.
- 1863—Les Pères du Saint-Esprit au Zanzibar.
- 1878—Les Pères Blancs dans la région des Grands Lacs.

(Suite à la page 3)

LE BON VIEUX TEMPS
par ERWIN L. HESS

Celle de mon grand-père est bien plus belle. En or massif. Pas besoin de faire le "Jacques".

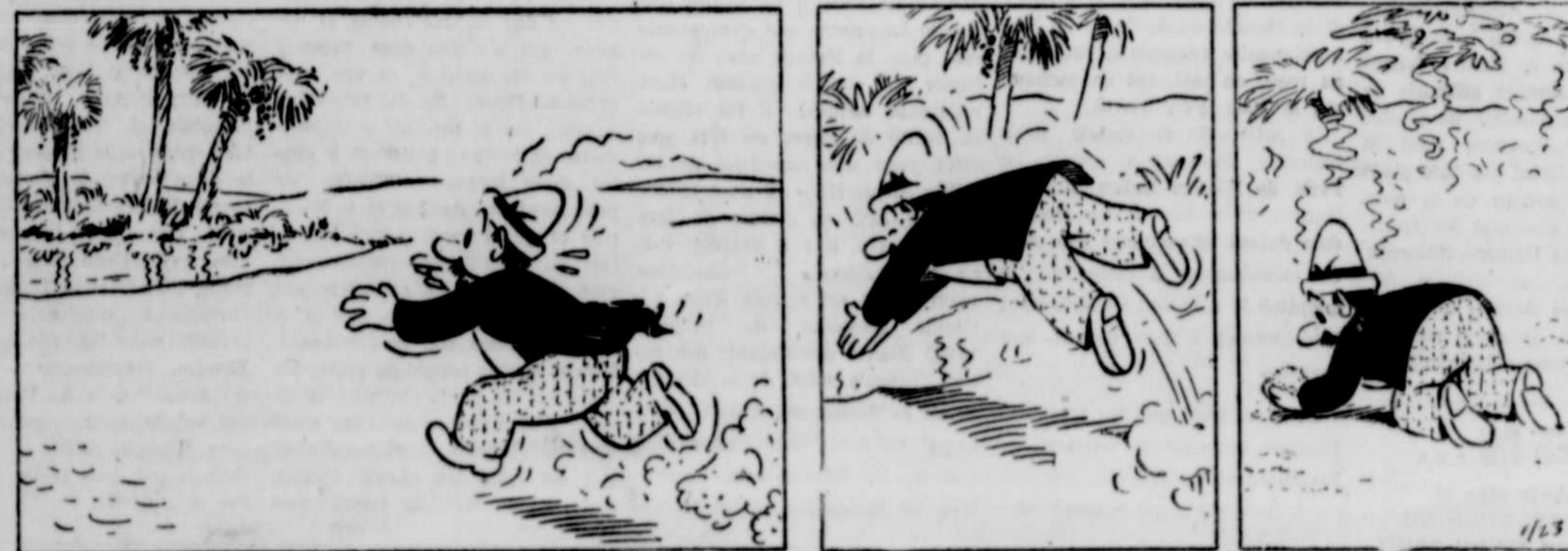
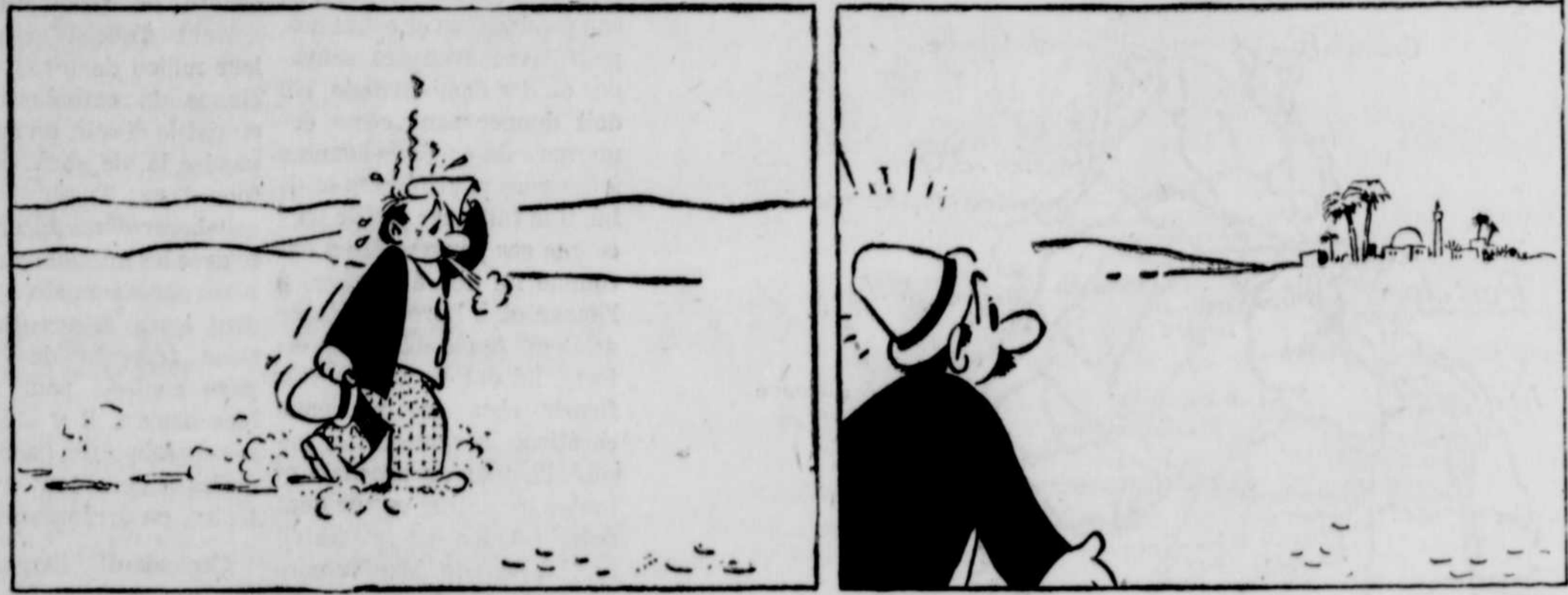
Le "richard"

Jamais je reçois des occasions toujours du nouveau beau.



Erwin L. Hess

FERD'NAND by mik



Mesdames!

A
D
R
I
A
N
A

EST VOTRE
PROGRAMME

Pour les
DAMES

à
10 h. 45 a.m.

LES
ONDES
À
VOTRE
SERVICE
LE CLUB

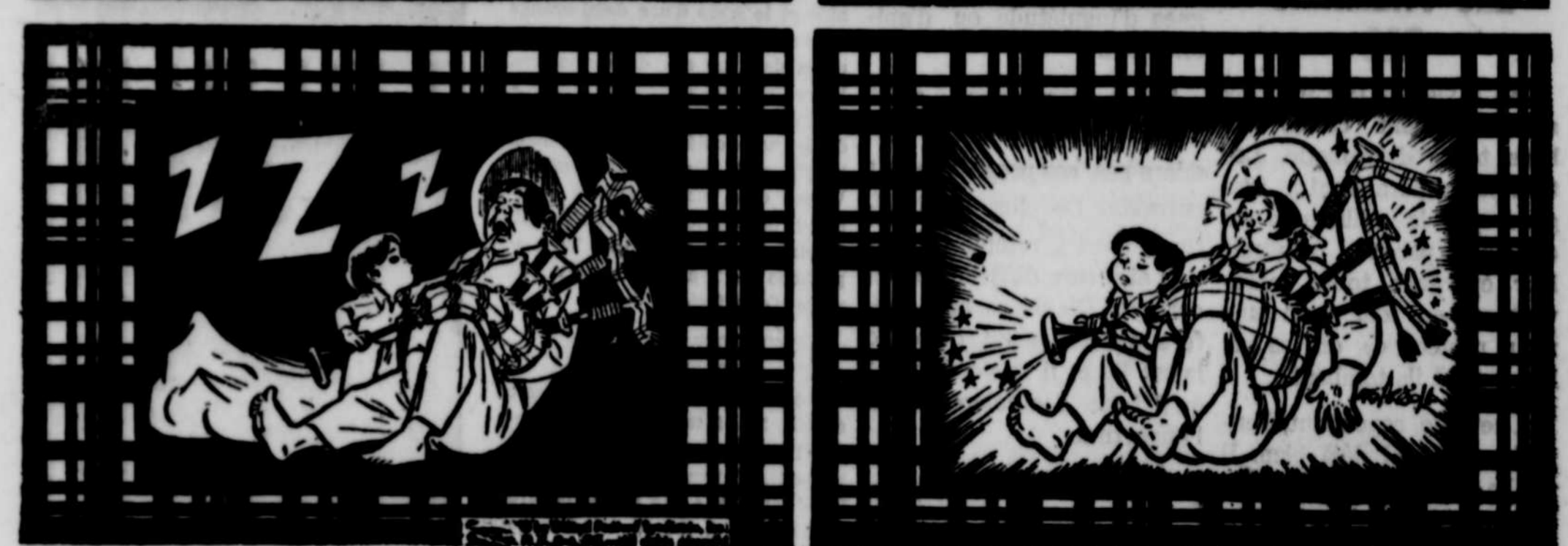
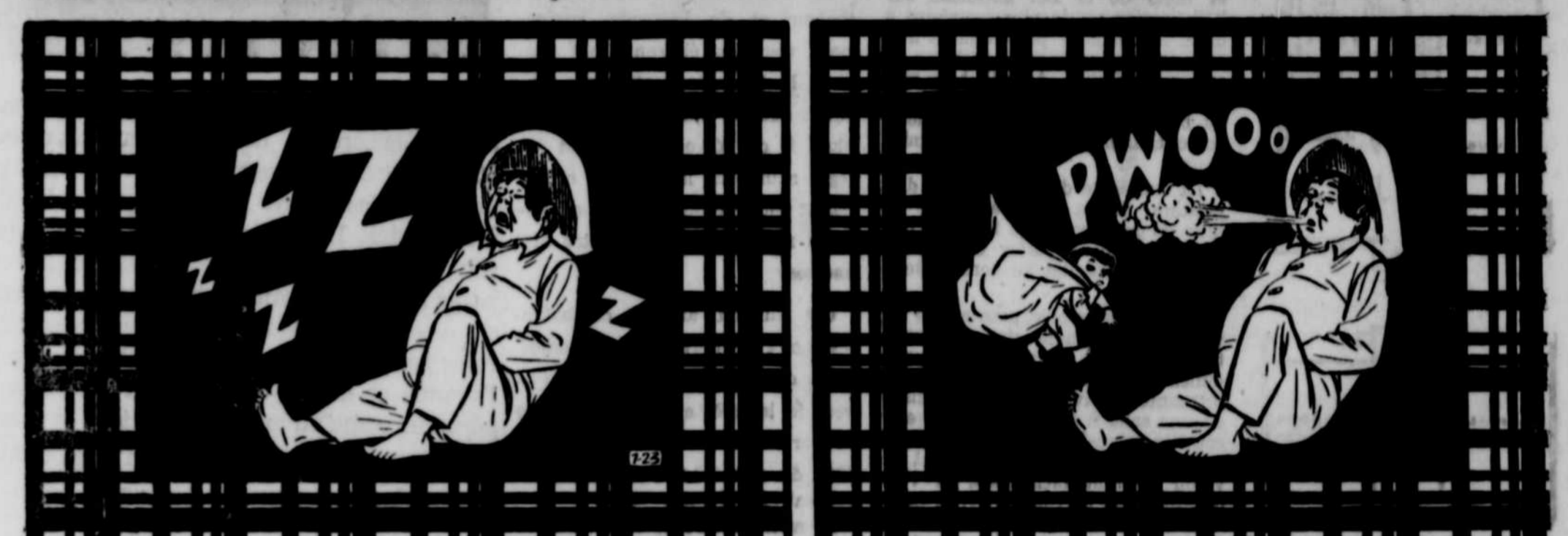
R
U
S
T
I
C
A
N
A

Faites vos vœux
Jeunes ou vieux
TOUS LES JOURS
(sauf samedi et dimanche)

à
4 h. p.m.

CKRN
CKVD
CHAD

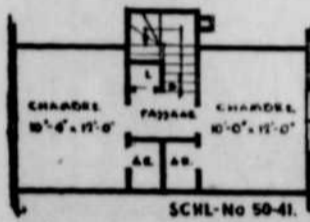
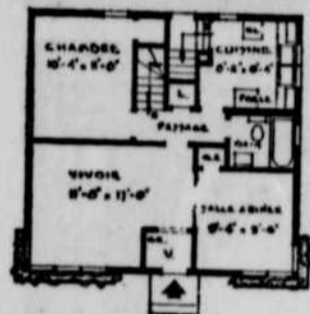
GORDO By GUSTAVO ARRIETA



Lisez "La Gazette du Nord", à votre

service sans relâche depuis plus de trente ans

LA MAISON D'AUJOURD'HUI



Ce modèle de maison d'un étage et demi de la Loi nationale sur l'Habitation est le plus populaire à date. Il répond parfaitement aux exigences des jeunes familles à revenu modique. Au début, le rez-de-chaussée peut être utilisé mais au besoin, on peut y ajouter deux autres chambres à coucher au premier étage.

La simplicité des lignes et la disposition de la cuisine et de la salle de bain sont des facteurs importants pour apporter des réductions substantielles au constructeur éventuel.

L'entrée principale, passant par un vestibule contenant un portemanteau, conduit à un salon de bonnes dimensions. Une autre pièce adjoignant au vivroi peut être utilisée comme salle à dîner ou chambre à coucher occasionnelle. Les communications entre la cuisine et le vivroi se font facilement, si l'on désire utiliser un coin du vivroi pour la salle à manger. La chambre à

coucher au rez-de-chaussée est séparée des autres pièces de la maison. Chaque pièce de cette demeure est munie de plusieurs fenêtres, et à l'avant il y a de grandes fenêtres d'angle qui avantagent grandement l'apparence de cette maison, tout en permettant une excellente disposition des meubles.

Une porte de service à l'arrière conduit au sous-sol sans passer par la cuisine.

Le fini extérieur de la maison illustrée est en brique, mais tout autre genre de parement extérieur peut être utilisé. La superficie de cette maison, pour fins d'évaluation, est de 1,056 pieds carrés. Les dimensions extérieures sont de 28' x 24'4".

Il est possible d'obtenir les épures de ce modèle de maison, connu sous le nom de plan no 50-41, pour la somme de \$10, en communiquant avec tout bureau de la Société centrale d'Hypothèques et de Logement.

S'élever pour mieux élever

par le Dr. Ernest G. Osborne

(spécial à "La Gazette du Nord")

LES PREMIERS PAS

Les premiers pas de bébé s'accompagnent certes de bons tours d'acrobatie. Les tout-petits paraissent si fragiles que la sollicitude de certains parents voudrait leur épargner toute mésaventure, on leur tend une main protectrice, on les relève quand ils tombent.

A cet âge, cependant, l'enfant se défend déjà bien. Il tombe d'ailleurs la plupart du temps sur une partie bien protégée: ses petites assises coussinées et encore très rapprochées du parquet (les pattes ne sont pas encore très longues).

Quand bébé se blesse, il fait le relever et le consoler. Mais lorsqu'il s'agit d'une chute banale, un mot d'encouragement, un sourire, une taquinerie, voilà qui vaut

beaucoup mieux que des signes d'inquiétude ou d'apitoiement.

Si l'on cherche trop à aider le petit enfant lors des premiers pas, ses progrès seront entravés. De plus, il s'habitue ainsi à retenir l'attention et il sera difficile de l'en corriger. D'ailleurs, bébé préfère ordinairement qu'on le laisse libre; il se peut même qu'il fasse des colères si on l'importune.

L'Art
Culinaire

par RITA MARTIN

SERVONS DU MIEL

Prenons l'habitude de servir chaque jour du miel pur ou une préparation au miel. Pour quelle raison? Parce que c'est un aliment utile, fournissant au corps de la chaleur et de l'énergie, renfermant tous les éléments qui forment la base de l'organisme humain: sucres, chaux, fer, etc. De plus, il est digestible, il est un régal sain pour les enfants et satisfait leur besoin de choses sucrées mieux que toute autre friandise.

Cet aliment aide à combattre les maux de gorge et les rhumes. Dans ce dernier cas, on l'utilise avec de la crème douce dans les proportions de 50% de crème et 50% de miel. Les résultats sont ordinairement merveilleux.

Le miel peut s'employer dans les poudings, les biscuits, les petits pains, les bonbons et les liqueurs. Il donne un goût exquis et nouveau aux sandwiches au fromage ou au beurre de pistaches. Au petit déjeuner, le miel est utilisé pour sucrer les céréales, garnir les rôtis ou pour accompagner des muffins chauds.

Le miel se cristallise sous l'action du froid, pour le rendre liquide on laisse séjourner le récipient dans une marmite d'eau chaude. Il faut éviter d'employer de l'eau bouillante car une température trop élevée rend le miel foncé.

SIROP AU MIEL ET AU
JUS D'ORANGE

Extraire le jus de 6 oranges. Pour chaque tasse de jus non coulé, ajouter une tasse de sucre granulé et le reste d'une demi-orange et d'un demi-citron que vous déposez dans un sac de mousseline. Faire bouillir le tout 5 minutes. Retirer du feu, ajouter par tasse de jus non coulé, 3/4 tasse de miel liquide et le jus d'un demi-citron. Verser dans des bouteilles stérilisées et fermer immédiatement. Ce sirop est employé dans les proportions de 1 à 2 c. à table par verre d'eau froide.

MUFFINS AU GRUAU
ET AU MIEL

1 oeuf, 1 tasse de miel, 1 tasse de lait, 2 c. à table de beurre fondu, 1 tasse de noix hachées (à volonté), 1 1/2 tasse de farine Robin Hood tamisée, 4 c. à thé de poudre à pâte, 1 c. à thé de sel, 1 tasse de gruau.

Battre l'oeuf, ajouter le miel, le lait et le beurre fondu, mélanger parfaitement. Tamiser la farine, mesurer, tamiser de nouveau avec le sel et la poudre à pâte, ajouter le gruau et les noix. Incorporer la première préparation dans les ingrédients secs, brasser jusqu'à ce que le tout soit humecté. Remplir aux 2/3 des moules à muffins beurrés et cuire environ 20 minutes à four modéré, 375°F.

DELICES D'ETE



Avec l'été dans toute son ardeur, les repas devraient être élaborés pour réduire au minimum les heures passées à la cuisine. Les plats froids son tout indiqués: salades, pains de viande, sandwiches, etc. . . . Les plats en casseroles peuvent être préparés à l'avance et gardés au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson. Les mousses, la crème glacée toujours si populaire, constituent de succulents desserts.

La ménagère a besoin de goûter les douceurs de l'été. Elle le pourra, à condition d'organiser sa vie en conséquence. A cette époque où les légumes et les fruits sont en abondance, il est possible d'offrir des menus substantiels et dont la préparation n'exige qu'un temps relativement court.



CHARME, ELEGANCE



Cet élégant oiseau est d'envergure à voler haut et loin. Sa puissance n'enlève rien cependant à son charme et à son élégance. Comme lui, les femmes peuvent développer leurs grandes qualités intellectuelles et rester quand même coquettes et charmantes. La puissance d'une femme n'est-elle pas proportionnelle à sa bonne tenue extérieure?



Madame Chez Elle



THE GLACE



Vous aimez les mets parfumés au citron? Songez au thé glacé au citron, délicieux par temps chaud. Voici un pudding au citron, facile à faire, couronné de crème fouettée et garni d'une tranche d'écorce de citron confite. Quel dessert succulent pour les soirées chaudes! Dégustez-le avec un rafraîchissant verre de thé glacé. On peut verser du thé doublement fort directement dans les verres, sur les cubes de glace. Ou, préparer beaucoup de thé d'avance. Pour obtenir

deux pintes de thé glacé, versez une chopine d'eau bouillante sur six bonnes cuillers à thé de thé, ou sur six petits sacs de thé. Laissez infuser pendant cinq minutes, puis versez le thé, en le passant, dans un récipient de deux pintes. Remplissez ensuite le récipient d'eau froide et gardez dans le réfrigérateur. Pour sucrer le thé, ajoutez le sucre directement au concentré de thé pendant qu'il est chaud, ou servez un sirop avec le thé glacé.

ROLE EFFACE

Dans son rôle effacé, la maîtresse de maison a sur la société une influence considérable. Elle a de l'ascendant sur le papa, même dans ses activités extérieures. Elle éduque les enfants, c'est à dire qu'elle édifie le monde de demain

La mode Canadienne



D'allure juvénile, cette robe d'automne est en corduroy d'une jolie teinte neutre très douce. Les minuscules boutons et la ceinture de cuir véritable y ajoutent une note intéressante pour celles qui aiment l'accent sur les détails.

PECHEURS DE LUNE

Dans la cuisine parfumée par le bon arôme du souper, une petite fille gazouille et bat des mains. Son regard clair cherche la silhouette de maman; et un sourire d'enfant heureuse découvre ses dents neuves.

Près de la table, papa lit son journal, et par habitude, grille une cigarette. Nicole chante, joue, ou bien avec de grands gestes, raconte à ses jouets des histoires incompréhensibles. Elle a parfois cependant des allures mystérieuses et réfléchies, des audaces nouvelles, des maladresses touchantes. Apprendre la vie, c'est absorbant, laborieux. Grandir aussi. . .

Soudain, voilà que de surprise, la menotte agitée s'arrête en l'air. La bouche s'arrondit et les yeux lumineux, étonnés, s'accrochent à la drôle de petite chose que papa tient entre ses doigts. Dans le menu cerveau, un gros point d'interrogation se pose. Signe évident de suprême perplexité: Nicole, gravement, suce des deux doigts roses.

Amusés, attendris, papa et maman regardent leur chérie. Visiblement, les volutes légères s'échappant de la cigarette intriguent le bébé. Qu'est-ce que cette chose transparente et capricieuse qui monte, monte, et lentement s'évanouit? . . . Tiens, il en sort de la bouche de papa! . . . Comme c'est joli! Ce doit être doux à toucher, qui sait, . . . peut-être bien qu'on peut y goûter? . . . Hésitants, les doigts mignons s'avancent: la petite main avide se tend, s'élève jusqu'aux merveilleux arabesques suspendu comme un nuage. Que se passe-t-il? . . . Les doigts ont beau se resserrer, toujours la jolie traînée pâle s'évanouit, insaisissable. Pourquoi maman rit-elle ainsi? Essayons encore. Peut-être que plus haut? . . . Hélas! . . . Nicole n'y comprend rien, et elle est là, bouche bée, gauche et déconcertée par ce premier mystère.

Mais qu'est-ce qu'il a papa à serrer ainsi sa petite fille sur son coeur? . . . Les bras de papa, c'est un havre de tout repos. Embrassée et cajolée, bébé se console, oubliant sa déconvenue.

Et pendant que l'enfant retourne à ses jeux, maman songe, émue, à tous les mirages qui, demain, solliciteront le coeur et l'âme de son enfant. Nicole adolescente, jeune fille, jeune femme, ressemblera-t-elle à cette enfant avide, les mains levées vers d'inaccessibles fumées? Fumées bleues des rêves malsains, des désirs jamais assouvis, des inutiles regrets.

Maman pense à tous ces pêcheurs de lune, éternels insatisfaits négligeant les belles réalités pour caresser des utopies. Et la jeune femme se promet d'enseigner à sa fille l'art d'être heureuse de tous ces petits bonheurs qui viennent à nous simplement, "habillés en tous les jours".

Le bonheur (avec un grand "B") naît de la sagesse qui accueille avec gratitude les humbles bonheurs qui viennent sans prétention, tout au long de nos jours.

La jeune maman retourne à ses casseroles pendant qu'à nouveau, dans la cuisine, une toute petite fille gazouille et bat des mains.

Renée.



LA MODE D'AUTOMNE.—Pendant que nous promenons nos toilettes claires sous le soleil, les couturiers songent à l'automne. Voici deux élégants chapeaux, l'un en feutre orchidée (à gauche) garni d'un gros ornement de perles. Le modèle de droite, gris pâle est en feutre également. Ces créations d'un goût très sûr sont les avant-coureurs de la mode d'automne.

CONGE POUR MAMAN

Le belle saison ramène l'époque des dîners champêtres. Par les dimanches d'été, la famille abandonne la ville pour gagner le chalet sis sur les bords d'un lac. C'est la vie libre, l'insouciance l'existence sans contrainte dans l'atmosphère salubre de la campagne.

Fouettés par le grand air, les appétits s'aiguisent. Et le panier de victuailles débordant à l'arrivée se vide peu à peu avec entrain.

Les excursions d'été sont un plaisir pour tout le monde . . . sauf parfois pour la maîtresse de maison lorsqu'elle a seule la cor-

vée de préparer les provisions. Qui ne connaît ces heures employées à garnir les corbeilles? C'est à refroidir les plus beaux enthousiasmes! . . .

Pourquoi ne pas simplifier ces préparatifs? Si l'on apportait tels quels les éléments du repas, chacun pourrait s'organiser à sa guise. Les sandwiches gagnent à n'être préparés qu'au moment de les déguster; et c'est si amusant de faire en plein air sa propre cuisine.

La pauvre maman serait ainsi déchargée d'une tâche monotone et fatigante. Moins nerveuse, elle jouirait davantage de ces heures de vacances trop rares dans sa vie hennegonne.



JOHN HAINEAULT de Cornwall, Ont., est photographié avec le trophée Schenely, mais il ne l'a pas encore gagné, même s'il s'agit de sa plus grande espérance. Aux régates de Valleyfield, Haineault a obtenu un total de 1.200 points; ce qui le place en tête de concurrents de sa classe. Le trophée sera accordé à la fin de la saison de régates seulement.



Une autre journée de navigation s'achève sur le Lac Saint-Louis, près de Pointe Claire, Qué. Le marin, l'eau et le firmament, voilà tout ce qu'il faut pour tenter le photographe en quête de beautés.



LA VICTOIRE n'est pas toujours facile. Dans la photo ci-dessus, Jean Richard est au plancher. Cependant, même s'il n'était pas favori, Richard a vaincu récemment Armand Savoie à Montréal. A droite, Richard est porté en triomphe par ses supporters.



LE RECONNAISSEZ-VOUS?—Vous avez souvent entendu parler de lui dans le domaine du hockey. Il a joué plusieurs années pour les Canadiens de Montréal. C'est le vétéran Toe Blake, abrité derrière le masque d'arbitre. Il officie présentement dans la ligue provinciale de baseball.



ARTISANAT—L'exposition d'artisanat en montre actuellement dans un magasin à rayons de Montréal exhibe les oeuvres de plus de soixante exposants de la province de Québec. Le ministère provincial du commerce et de l'industrie est le grand promoteur de cet événement artisanal. Ici, Giles Derome fait à Soisange Simard une démonstration de l'art du potier.



McGILL, le gagnant du "Ontario King's Place" est photographié, juste après son arrivée à la piste de Blue Bonnets, à Montréal. Charlie Hasey prodigue à McGill tous les soins dont un bon coursier a besoin. Vince Sheridan est propriétaire de ce fameux coursier.